

Nowa przeciwdrobnoustrojowa powłoka proszkowa **SmartProtec®**



Wprowadzając nową powłokę proszkową, przeznaczoną do stosowania na wszystkich powierzchniach wewnętrznych i zewnętrznych elementów ścian, podłóg i sufitów, Viessmann rozszerza pakiet higieniczny swoich komór chłodniczych. Nowa przeciwdrobnoustrojowa powłoka **SmartProtec®** jest teraz standardowo dostępna w komorach chłodniczych Viessmann TECTO Standard i TECTO Spezial.

Testy produkcyjne wykazały znakomite właściwości powłoki **SmartProtec®** i jej zdolność do zwalczania o ponad 20 procent więcej szczepów drobnoustrojów niż w przypadku poprzedniej powłoki **SilverProtec®**, która i tak już wyróżniała się bardzo dobrymi właściwościami antybakteryjnymi. **SmartProtec®** pozostaje wewnątrz powłoki przez cały okres użytkowania komory chłodniczej, chroni środowisko i polepsza właściwości higieniczne powierzchni produktów.

Powłoka proszkowa **SmartProtec®**

Sposób działania

■ **SmartProtec®** działa poprzez właściwości fizyczne:

Substancja czynna zmienia właściwości powierzchni wpływając na:

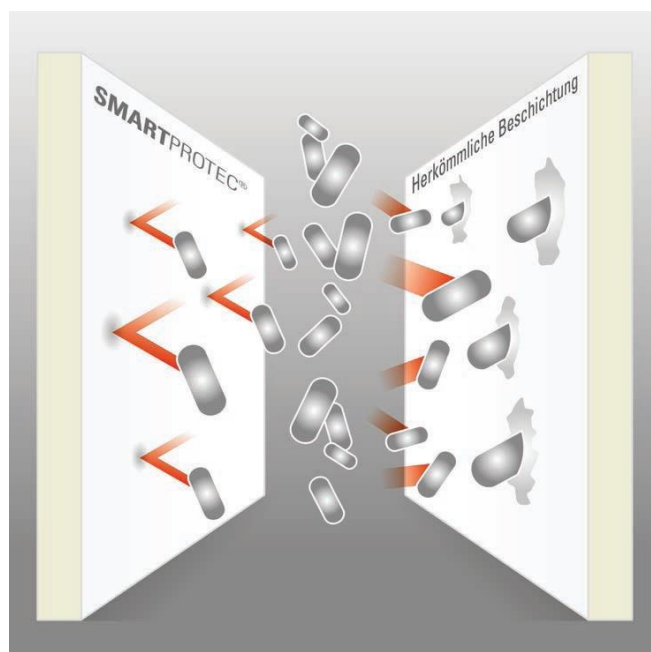
- wartość pH
- napięcie powierzchniowe
- polaryzację

■ Dzięki tym właściwościom na powierzchni nie mogą tworzyć się błony biologiczne (biofilmy).

■ W ten sposób bakterie i grzyby zostają pozbawione niezbędnego do ich życia środowiska i obumierają.

■ W wyniku zmiany sposobu działania zwiększono skuteczność powłoki **SmartProtec®**. Obecnie posiada ona nie tylko właściwości antybakteryjne, lecz również i przeciwdrobnoustrojowe.

■ Badania wykazały, że powłoka **SmartProtec®** jest także skuteczna w zwalczaniu kropidlaka czarnego (*Aspergillus Niger*) zwanego potocznie czarną pleśnią.



Powłoka proszkowa **SmartProtec®** została przetestowana pod kątem jej aktywności i skuteczności przeciwdrobnoustrojowej zgodnie z wymaganiami przepisów JIS Z2801-2006 ISO/CD 22196/2007

Eksperti rekomendują

Niemieckie Federalne Stowarzyszenie Kontrolerów Żywności, jako instytucja państwowa zajmuje się przede wszystkim nadzorowaniem żywności w gastronomii. W związku z wprowadzeniem naszej przeciwdrobnoustrojowej powłoki proszkowej firma Viessmann Kühlsysteme GmbH otrzymała rekomendację Niemieckiego Federalnego Stowarzyszenia Kontrolerów Żywności.

Typ bakterii	Z antybakteryjną substancją czynną R*	Z antybakteryjną substancją czynną i przy 50 cyklach czyszczenia R*
<i>Escherichia coli</i>	R > 3,76	R > 3,75
<i>Staphylococcus metylcilien</i>	R > 4,23	R > 4,23
<i>Salmonella enteritidis</i>	R > 4,49	R > 3,92
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	R > 5,98	R > 3,99
<i>Listeria monocytogenes</i>	R > 3,54	R > 3,54
<i>Aspergillus Niger</i>	R > 3,00	R > 3,00

* Logarytmiczny współczynnik redukcji. Wskazówka: Badaniom poddano także płytkę referencyjną ze szkła, która stanowi powierzchnię obojętną. Tutaj nie stwierdzono redukcji bakterii.



a'Gusto

ul. Drzewieckiego 11, 54-129 Wrocław
tel. 71 78 99 393
biuro@agusto.pl
Witryna: www.agusto.pl,
sklep internetowy: www.agustoshop.pl